

NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION ROTISSOIRES GAZ

INSTRUCTION FOR USE AND INSTALLATION GAS ROTISSERIES

RBG 80 / RBG 120 / RBG 200



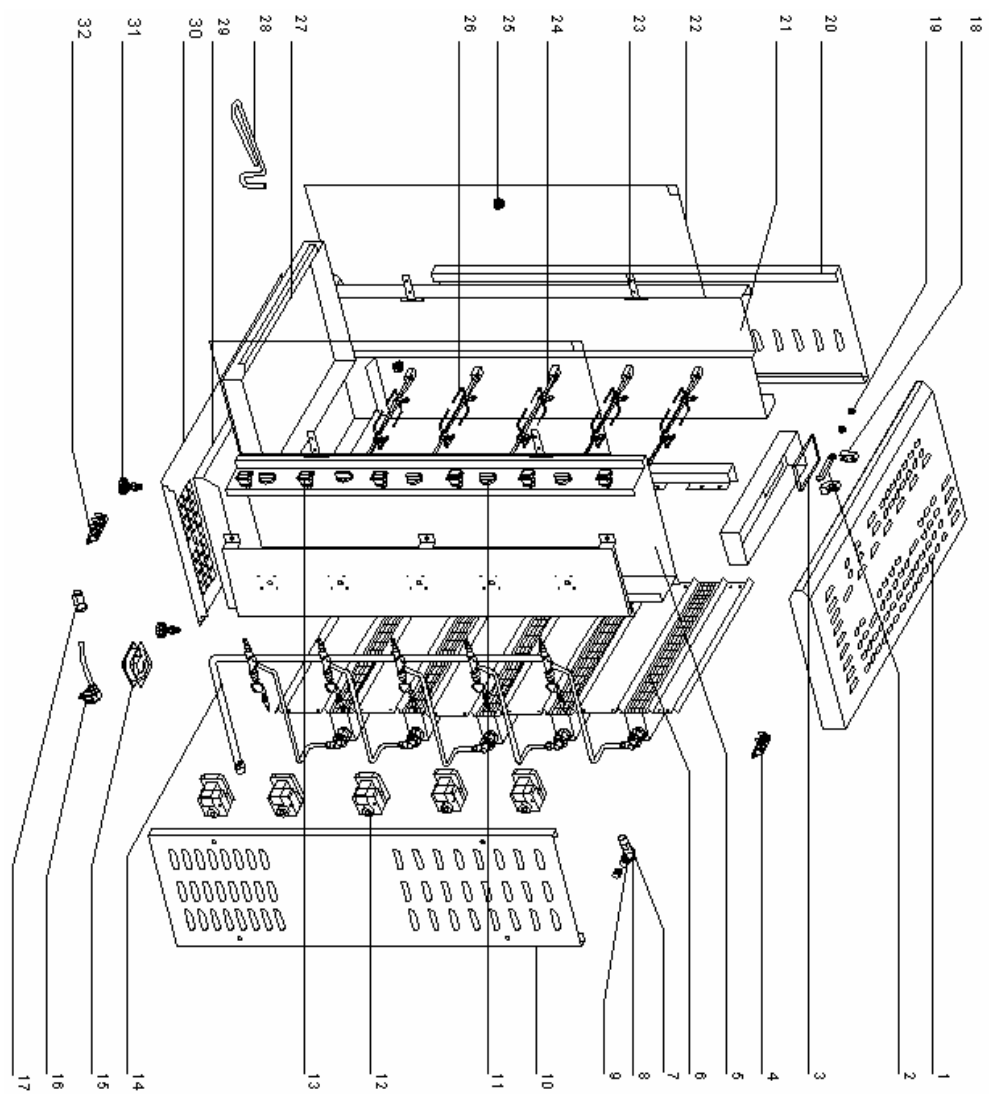
Fabrication française

Made in France



ATTENTION : lire les instructions avant d'utiliser la machine

WARNING: read the instructions before using the machine



Nomenclature RBG 200
Spare parts RBG 200

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	64038	1	Toit	Roof
2	A18003	1	Lampe halogène	Halogen lamp
3	H01032	1	Glace protection lampe	Lamp protection glass
4	A16012	1	Bornier 2 plots	Two holes domino
5	64098	1	Montant droit	Right upright
6	E01019	5	Radiant	Burner
7	E02158	5	Raccord 6x8	Link 6x8
8	E02157	5	Bouchon raccord	Stopper
9	E02160	5	Porte injecteur	Injector holder
10	64039	1	Flasque droite	Right side casing
11	A14075	5	Bouton	Knob
12	A03054	5	Moteur	Motor
13	A07034	6	Interrupteur	Switch
14	E02140	1	Rampe + robinets	Main supply
	E02250	5	Tube aluminium	Aluminum pipe
	E02149	5	Thermocouple	Thermocouple
15	A03018	1	Ventilateur	Ventilator
16	C03007	1	Cordon avec prise	Cord with plug
17	A10032	1	Presse étoupe 16	Cord closer 16
18	A18011	2	Douille halogène	Halogen socket
19	B09003	2	Aimant	Magnet
20	64040	1	Flasque gauche	Left side casing
21	64099	1	Montant gauche	Left upright
22	H01060	2	Vitre	Glass
23	B09008	4	Charnière	Hinge
24	F03049	5	Broche	Spit
25	A17002	2	Poignée vitre	Glass handle
26	F03034	5	Set fourchettes	Forks kit
27	64041	1	Plat	Tray
28	F03010	2	Décroche broche	Spit holder
29	64037	1	Socle	Base
30	64045	1	Fond socle	Bottom casing
31	A13006	4	Pied	Foot
32	A16013	1	Bornier 3 plots	Three holes domino

Sommaire

Explication des symboles	4
Consignes de sécurité	5-6
Contenu du carton d'emballage	7
Conformité d'utilisation	7
Mode fonctionnement	7-8
Fonctionnement/manipulation	8-12
Nettoyage et maintenance	13
Caractéristiques techniques	13
Garantie	13-14
Nomenclature et vue éclatée	26-31

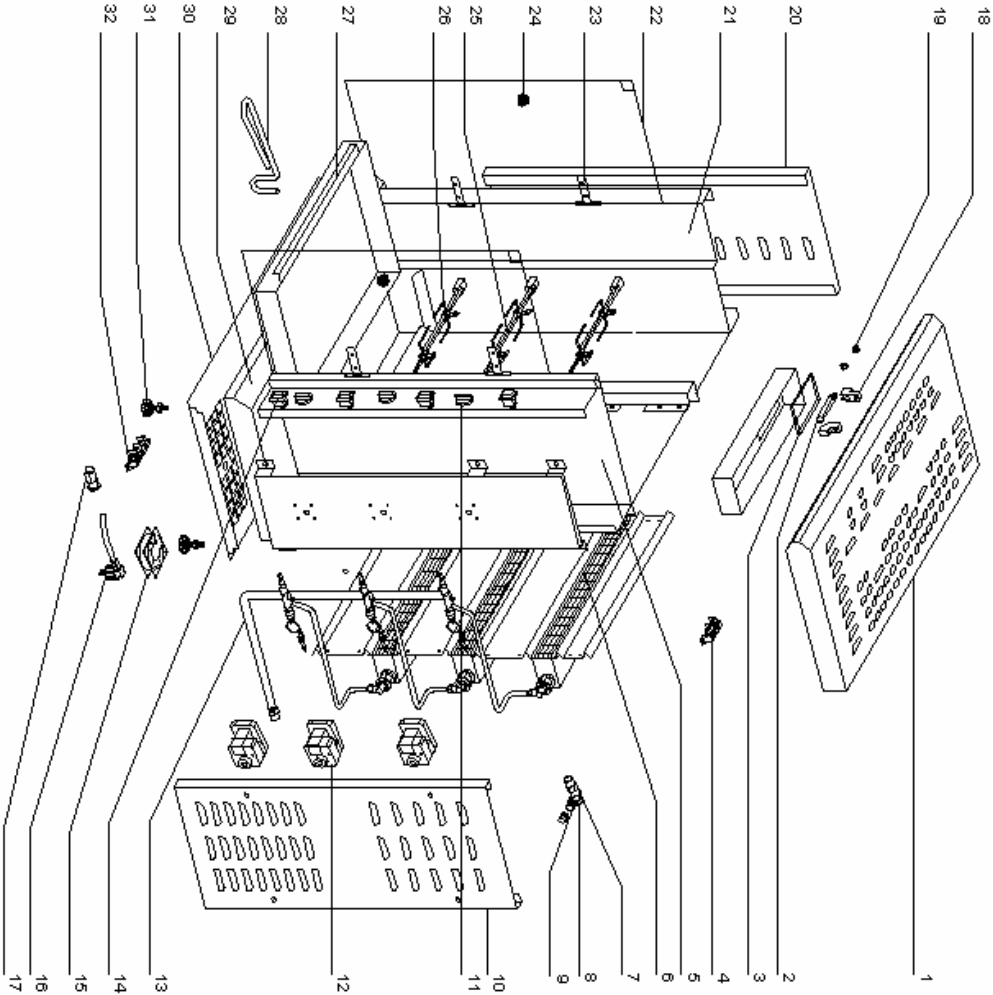
Explication des symboles



Attention : lire les instructions avant d'utiliser la machine.



L'emballage de ce produit est recyclable et doit être trié.



Félicitations pour l'acquisition de cet appareil haut de gamme fabriqué en France. Vous avez choisi un appareil qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction.

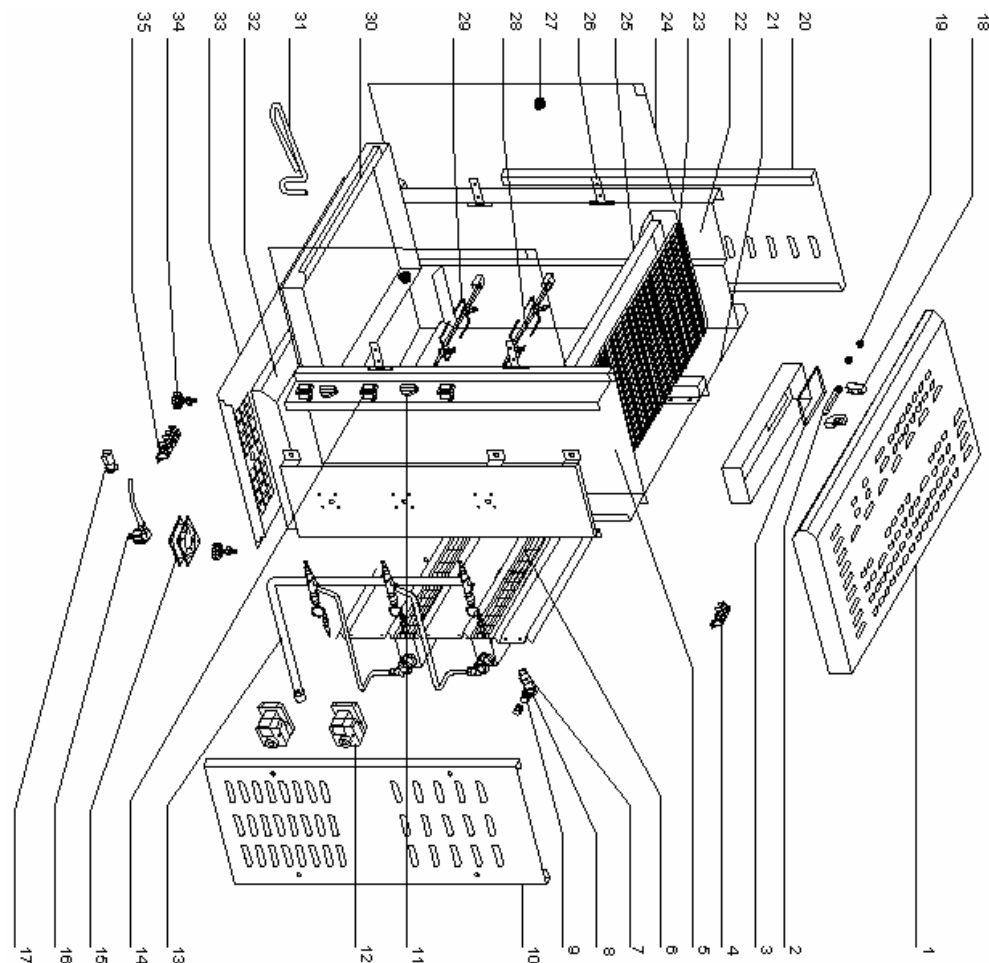
1. CONSIGNES DE SECURITE

Veuillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Ne laisser jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Installer toujours l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 30 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire. Respecter une distance minimale de 80 cm devant l'appareil (températures élevées).
- Installer l'appareil dans un local convenablement ventilé possédant une ventilation suffisante pour empêcher la formation de concentrations inadmissibles de substances nocives pour la santé.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne laisser pas l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	64038	1	Toit	Roof
2	A18003	1	Lampe halogène	Halogen lamp
3	H01032	1	Glace protection lampe	Lamp protection glass
4	A16012	1	Bornier 2 plots	Two holes domino
5	64077	1	Montant droit	Right upright
6	E01019	3	Radiant	Burner
7	E02158	3	Raccord 6x8	Link 6x8
8	E02157	3	Bouchon raccord	Stopper
9	E02160	3	Porte injecteur	Injector holder
10	64083	1	Flasque droite	Right side casing
11	A14075	3	Bouton	Knob
12	A03054	3	Moteur	Motor
13	E02228	1	Rampe + robinets	Main supply
	E02250	3	Tube aluminium	Aluminum pipe
	E02149	3	Thermocouple	Thermocouple
14	A07034	4	Interrupteur	Switch
15	A03018	1	Ventilateur	Ventilator
16	C03007	1	Cordon avec prise	Cord with plug
17	A10032	1	Presse étoupe 16	Cord closer 16
18	A18011	2	Douille halogène	Halogen socket
19	B09003	2	Aimant	Magnet
20	64084	1	Flasque gauche	Left side casing
21	64078	1	Montant gauche	Left upright
22	H01074	2	Vitre	Glass
23	B09008	4	Charnière	Hinge
24	A17002	2	Poignée vitre	Glass handle
25	F03049	3	Broche	Spit
26	F03034	3	Set fourchettes	Forks kit
27	64041	1	Plat	Tray
28	F03010	2	Décroche broche	Spit holder
29	64037	1	Socle	Base
30	64045	1	Fond socle	Bottom casing
31	A13006	4	Pied	Foot
32	A16013	1	Bornier 3 plots	Three holes domino

- Cet appareil est seulement à usage professionnel, il doit être utilisé par du personnel qualifié.
- Ne déplacer jamais l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque les brûleurs sont encore chauds.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La température des surfaces chaudes peut être très élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Utiliser toujours les poignées et les boutons de commande.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Le tuyau ou flexible d'alimentation gaz (longueur maximale 1.5 m) doit être conforme aux exigences nationales en vigueur et doit être périodiquement examiné et remplacé si nécessaire.
- Ne pas laisser le tuyau ou flexible (acheté séparément en magasin spécialisé) au contact de surfaces chaudes.
- Ne pas plier ou pincer le tuyau ou flexible.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les ouïes de ventilation de l'appareil.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.
- Les composants scellés par le fabricant ne doivent pas être modifiés.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- En fin de cuisson, pour nettoyer l'appareil, ne pas oublier de couper l'arrivée du gaz.



Nomenclature RBG 80
Spare parts RBG 80

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	64038	1	Toit	Roof
2	A18003	1	Lampe halogène	Halogen lamp
3	H01032	1	Glace protection lampe	Lamp protection glass
4	A16012	1	Bornier 2 plots	Two holes domino
5	64077SE	1	Montant droit	Right upright
6	E01019	2	Radiant	Burner
7	E02158	2	Raccord 6x8	Link 6x8
8	E02157	2	Bouchon raccord	Stopper
9	E02160	2	Porte injecteur	Injector holder
10	64083	1	Flasque droite	Right side casing
11	A14075	2	Bouton	Knob
12	A03054	2	Moteur	Motor
13	E02227	1	Rampe + robinets	Main supply
	E02250	2	Tube aluminium	Aluminum pipe
	E02149	2	Thermocouple	Thermocouple
14	A07034	3	Interrupteur	Switch
15	A03018	1	Ventilateur	Ventilator
16	C03007	1	Cordon avec prise	Cord with plug
17	A10032	1	Presse étoupe 16	Cord closer 16
18	A18011	2	Douille halogène	Halogen socket
19	B09003	2	Aimant	Magnet
20	64084	1	Flasque gauche	Left side casing
21	64003	1	Arrière haut	Top rear
22	64078SE	1	Montant gauche	Left upright
23	F01057	1	Grille	Grid
24	H01074	2	Vitre	Glass
25	64087	1	Plat haut	Top tray
26	B09008	4	Charnière	Hinge
27	A17002	4	Poignée	Handle
28	F03049	2	Broche	Spit
29	F03034	2	Set fourchettes	Forks kit
30	64041	1	Plat	Tray
31	F03010	2	Décroche broche	Spit holder
32	64037	1	Socle	Base
33	64045	1	Fond socle	Bottom casing
34	A13006	4	Pied	Foot
35	A16013	1	Bornier 3 plots	Three holes domino

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Une rôtissoire

Accessoires: - 2 Décroches broches

- 2 Broches RBG 80 (3 RBG 120/5 RBG 200)

- 2 Set fourchettes RBG 80 (3 RBG 120/5 RBG 200)

- 1 Plat ramasse-jus

- Une pochette plastique avec les injecteurs Gaz Naturel (brûleur)

- La présente notice

Cf. vue éclatée détaillée des différentes rôtissoires en fin de document.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil uniquement pour rôtir les volailles, le gibier, les rôtis, les gigots.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Ces rôtissoires gaz permettent de rôtir grâce aux brûleurs infrarouges volailles, gibiers, gigots... Elles sont disponibles en 3 versions et toutes équipées d'un moteur ventilateur. Chaque broche est commandée par un interrupteur. L'interrupteur du bas commande la lampe halogène (n°4 sur la photo).

Pour allumer les rôtissoires, il suffit d'approcher une grande allumette ou un allume gaz au niveau des brûleurs (n°1 sur la photo), d'appuyer et de tourner le bouton du robinet (n°3 sur la photo) vers la gauche sur la position grande flamme. Maintenir le bouton appuyer pendant environ 10 secondes.

Pendant la cuisson, la température peut être modulée grâce au bouton de commande (n°3 sur la photo) de grande flamme à petite flamme (afin d'éviter le phénomène de sur-cuisson).

Un thermocouple de sécurité coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction de l'un des brûleurs

Le débit réduit de l'appareil est pré réglé en usine, il ne doit pas être modifié.



The guarantee comes to an end in case of intervention, of repair, of modification by no qualified persons, or of use in inappropriate purposes.

- | | | | |
|---|------------------------------|---|-----------------------------|
| 1 | Brûleur | 2 | Interrupteur tournebroche |
| 3 | Bouton d'allumage et réglage | 4 | Interrupteur lampe halogène |

5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :



- Déballez soigneusement l'appareil de son carton.
- Placer la rôtissoire sur une surface plane et résistante à la chaleur dans un local bien aéré.
- Ne placez jamais l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
- Une distance de 30 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Retirer tous les films de protection.

b) Première mise en service :

Lors de la 1ère utilisation, faire chauffer votre rôtissoire afin d'évacuer les fumées résiduelles d'huile de fabrication des parties métalliques. Ceci peut dégager une légère odeur pendant quelques instants.

Premier nettoyage

Nettoyer l'appareil et les accessoires avant la première utilisation. (cf.6 Nettoyage)

- Let cool completely the device before any technical intervention or cleaning.
- For cleaning, only use non-abrasive products, clean regularly the external walls of your device with warm water and wash liquid: avoid the abrasive towelling. Rinse your device with a wet sponge.
- Never clean the device under a water jet, the infiltrations would risk to damage it in a irreparable way.
- During a prolonged non-use, we recommend you strongly to keep the device shielded from the humidity .

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Models	Power	Nb of burners	Outside dimensions mm	Weight
RBG 80	11 kW	2	940x450x845	59 kg
RBG 120	16.5 kW	3	940x450x845	63 kg
RBG 200	27.5 kW	5	940x450x1250	86 kg

8. GUARANTEE

Conditions of guarantee

The guarantee applicable to any device is the commercial guarantee of the distributor or the retailer. Please contact the store where you bought your device to know the precise conditions.

The guarantee grants no right for damages.

The dispositions which follow are not exclusive of the profit of the legal guarantee planned by articles 1641 and following ones of the Civil code relative to the defects and the latent defects.

Exclusion clauses of the guarantee

Bad installation and bad maintenance, in particular if they do not respect current regulations or instructions appearing in this user guide.

Cannot benefit from the guarantee the repairs required as a result of false operations, of inappropriate use, of carelessness or of excess loads of the device, as well as those resulting from defective installations.

The damage due to shocks, bad weather is not flatware by the guarantee. The material travels at the risks of the user; in case of delivery by carrier, the consignee has to have reservations towards the carrier before any delivery of the device.

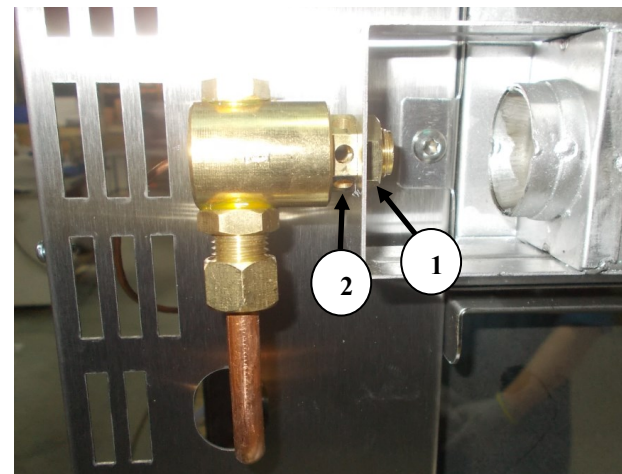
Raccordement gaz

Les appareils fonctionnement aux gaz suivants : Butane G30, Propane G31, Gaz naturel G20/G25. Les appareils sont livrés d'origine avec un injecteur Butane/Propane correspondant à la catégorie II2E+3+. Le raccordement se fait par un filetage G 1/2.

Le débit calorifique de l'appareil est de :

- RBG 80 11 kW
- RBG 120 16.5 kW
- RBG 200 27.5 kW

Pour une utilisation au Gaz naturel, changer les injecteurs des brûleurs, ils sont livrés dans une pochette plastique dans l'emballage. Les injecteurs se démontent et remontent à l'aide d'une clé à œil de 16._



Dévisser l'écrou de fixation (n°1 sur la photo) du support injecteur à l'aide d'une clé de 16.

Dévisser l'injecteur (n°2 sur la photo) puis placer l'injecteur de remplacement correspondant au gaz désiré.

Visser l'écrou de fixation (n°1 sur la photo) du support injecteur .

Vérifier la pression d'alimentation, lorsque tous les brûleurs sont allumés, à l'aide d'un manomètre. Celle-ci doit être égale aux indications de la plaque signalétique.

Le débit d'air neuf requis pour l'alimentation en air de combustion est de :

- RBG 80 22m3/h
- RBG 120 33m3/h
- RBG 200 55m3/h

Conditions générales d'installation

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués conformément aux textes réglementaires nationales et règles de l'art en vigueur, notamment :

Prescriptions générales

Pour tous les appareils :

Article GZ Installation aux gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés.

Ensuite, suivant l'usage :

Article CH Chauffage, ventilation, réfrigération

Conditionnement d'air et production de vapeur d'eau chaude sanitaire.

Article GC Installation d'appareils destinés à la restauration

Prescriptions particulières à chaque type d'établissements recevant du public.

Important: Ne jamais modifier le diamètre des injecteurs.

c) Use of device :

Elements of command and display

Command/Display	Function
Power control knob (n°3 on picture)	On/off Set the power (low flame = low power, high flame = high power)
Switch (n°2 on picture)	On/off of the spits
Switch (n°4 on picture)	On/off of the halogen lamp

Switching-on

1. Approach a long matchstick or gas lighter near burners (n°1 on picture)
2. Press and turn the power control knob (n°3 on picture) anti-clockwise in front of the high flame symbol.
3. Maintain the knob pressed for about 10 seconds

Temperature setting

Once the burner is lit, set the appliance to the desired power by turning the control knob (n°3 on picture).

It is not necessary to leave the device switched on at full power. It is necessary to adapt the temperature to products to be cooked to limit the gas consumption.

Stopping the appliance

Set each control knob (n°3 on picture) to 0
Press on the switches (n°2 and 4 on picture) to completely switch-off the machine
Cut the gas supply
Left the device cool it down.
Clean the appliance. (See 6. Cleaning)

d) Breakdown / repair:

In case of breakdown or of damaged part, please call your after-sales service and confide any technical operation to qualified person.

When you contact the after-sales service of your distributor or your store, give him the complete reference of your device (commercial name, type and serial number). This information appears on the visible descriptive plate behind the device.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

Cut the gas supply.

Gas category table, according to the country of destination of the appliance.

Country of destination	Category	Gas	Pressures	Injector diameter	Air setting ring
France	II2E+3+	G20/G25	20/25	175	Without
		G30/G31	28-30/37	120	Without
	II2E+3B/P	G20/G25	20/25	175	Without
		G30/G31	50	100	Without
	II2E+3P	G20/G25	20/25	175	Without
		G31	50	100	Without
Germany	II2E3B/P	G20/G25	20	175	Without
		G30/G31	50	100	Without
Austria	II2H3B/P	G20	20	175	Without
		G30/G31	50	100	Without
Sweden/ Danemark Finland	II2H3B/P	G20	20	175	Without
		G30/G31	28-30/30	120	Without
Spain	II2H3+	G20	20	175	Without
		G30/G31	28-30/37	120	Without
	II2H3P	G20	20	175	Without
		G31	50	100	Without
Netherlands	II2EK3B/P	G25.3	25	175	Without
		G30/G31	28-30/37	120	Without
	II2EK3P	G25.3	25	175	Without
		G31	50	100	Without
Norway	I3B/P	G30/G31	28-30/30	120	Without
Islande/Greece/ Great Britain / Italy	II2H3+	G20	20	175	Without
Portugal	II2H3+	G30/G31	28-30/37	120	Without

Air adjustment

Injectors were conceived to avoid any air adjustments and that whatever the gas you use.

Tableau de catégorie de gaz, selon le pays de destination de l'appareil.

Pays de destinations	Catégorie	Gaz	Pressions	Diam injecteur	Bague d'air
France	II2E+3+	G20/G25	20/25	175	Sans
		G30/G31	28-30/37	120	Sans
	II2E+3B/P	G20/G25	20/25	175	Sans
		G30/G31	50	100	Sans
	II2E+3P	G20/G25	20/25	175	Sans
		G31	50	100	Sans
Allemagne	II2ELL3B/P	G20/G25	20	175	Sans
		G30/G31	50	100	Sans
Autriche	II2H3B/P	G20	20	175	Sans
		G30/G31	50	100	Sans
Suède/Danemark Finlande	II2H3B/P	G20	20	175	Sans
		G30/G31	28-30/30	120	Sans
Espagne	II2H3+	G20	20	175	Sans
		G30/G31	28-30/37	120	Sans
	II2H3P	G20	20	175	Sans
		G31	50	100	Sans
Pays-Bas	II2EK3B/P	G25.3	25	175	Sans
		G30/G31	28-30/37	120	Sans
	II2EK3P	G25.3	25	175	Sans
		G31	50	100	Sans
Norvège	I3B/P	G30/G31	28-30/30	120	Sans
Islande/Grèce/ Royaume-Uni/ Italie	II2H3+	G20	20	175	Sans
Portugal	II2H3+	G30/G31	28-30/37	120	Sans

Réglage d'air

Les injecteurs ont été conçus afin d'éviter tous les réglages d'air et ce quelque soit le type de gaz utilisé.

c) Utilisation de l'appareil :

Eléments de commande et affichage

Commande/Affichage	Fonction
Bouton d'allumage et de réglage (n°3 sur la photo)	Allume l'appareil. Règle la puissance (petite flamme = faible puissance, grande flamme = forte puissance)
Interrupteur (n°2 sur la photo)	Mise en marche du tournebroche
Interrupteur (n°4 sur la photo)	Allume la lampe halogène

Allumage

1. Approcher une grande allumette ou un allume gaz au niveau des brûleurs (n°1 sur la photo).
2. Appuyer et tourner le bouton du robinet vers la gauche (n°3 sur la photo) sur la position grande flamme.
3. Maintenir le bouton appuyé pendant environ 10 secondes.

Réglage de la température

Une fois le brûleur allumé, régler l'appareil à la puissance souhaitée en tournant le bouton (n°3 sur la photo).

Il n'est pas nécessaire de laisser l'appareil allumé à plein régime. Il faut adapter la température aux produits à cuire pour limiter la consommation de gaz.

Arrêt de l'appareil

Positionner chaque bouton de commande (n° 3 sur la photo) sur 0.
Appuyer sur les interrupteurs (n°2 et 4 sur la photo) pour tout éteindre.
Fermer l'alimentation en gaz.
Laisser refroidir l'appareil.
Nettoyer l'appareil. (cf. 6. Nettoyage)

d) Panne/Réparation :

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après vente et confier toute opération technique à une personne qualifiée.
Lorsque vous contactez le service entretien de votre Distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible à l'arrière de l'appareil.

Unscrew the attachment nut (picture n°1) from the injector holder with a 16 key.
Unscrew the injector (picture n°2) and place the replacement injector corresponding to the desired gas.
Screw the attachment nut (photo n°1) of the injector bracket.

Check the supply pressure using a manometer when all the burners are lit. It must be equal to the indications on the rating plate.

The fresh air flow required for combustion air supply is:

- RBG 80 22m3/h
- RBG 120 33m3/h
- RBG 200 55m3/h

General conditions of installation

The installation and maintenance of the appliance must be carried out in compliance with the national statutory texts and good practices in force, mainly:

General specifications

For all appliances:

Article GZ Installation with combustible gases and liquefied hydrocarbons.

Then, according to use:

Article CH Heating, ventilation, refrigeration

Air conditioning and domestic hot water steam generation.

Article GC Installation of appliances to be used for catering

Specific provisions for each type of establishment to which the public is admitted (hospitals, shops, ...)

Important: Never change the diameter of the injectors

5. FUNCTIONING / HANDLING

a) Installation/Assembly:



- Unpack carefully the machine from its packaging.
- Place the device on a plane and heatproof surface in a well ventilated place.
- Never place the device near a wall or near a partition makes of combustible materials even if it is very well isolated.
- A distance of minimum 30 cm with the partition, the wall or any other appliance is necessary.
- Remove the protective film.

b) First starting:

During the first use, warm your machine up to evacuate residual smokes of manufacturing oil from the metallic parts. This may emit a slight smell for a few moments.

First cleaning

Clean the device and the accessories before the first use. (See 6. Cleaning)

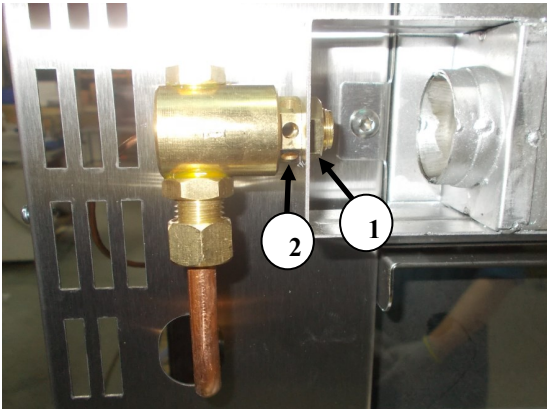
Gas connection

The appliances run on the following gases: Butane G30, Propane G31, Natural gas G20/G25. The appliances are originally delivered with a Butane/Propane corresponding to the category II2E+3+. The connection is made thanks to a thread G 1/2.

The heat release rate of the appliance is:

- RBG 80 11 kW
- RBG 120 16.5 kW
- RBG 200 27.5 kW

For a use in natural gas, change the burners injectors, they are delivered in a small plastic bag placed in the package. The burners injectors are removable with a ring spanner of diameter 16



6 NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Couper l'alimentation en gaz.

- Laisser refroidir complètement l'appareil avant toute intervention technique ou de nettoyage.
- Nettoyer régulièrement les parois externes de votre appareil à l'aide d'eau chaude, de liquide vaisselle : éviter les éponges abrasives. Rincer votre appareil à l'aide d'une éponge humide.
- Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irréversible.
- Lors d'une non-utilisation prolongée, nous recommandons fortement de conserver l'appareil à l'abri de l'humidité.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèles	Puissance	Nbre brûleurs	Dimensions ext mm	Poids
RBG 80	11 kW	2	940x450x845	59 kg
RBG 120	16.5 kW	3	940x450x845	63 kg
RBG 200	27.5 kW	5	940x450x1250	86 kg

8. GARANTIE

Conditions de garantie

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.

Clauses d'exclusion de la garantie

Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation.

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant de variations de l'alimentation électrique, de surtensions ou d'installations défectueuses.

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur avant toute livraison de l'appareil.

La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriées.

3. CONFORMITY OF USE

Use the device only to roast chicken, leg of lamb, game, roasts.... .

4. WAY OF FUNCTIONING

These gas rotisseries enable to roast by infrared burners pieces of poultry, game, legs of mutton or lamb... The are available in 3 versions and fitted with fan motor. Each spit is controlled by a switch. The bottom switch controls the halogen lamp (n° 4 on picture).

To turn on the device, just approach a long matchstick or gas lighter near burners (n°1 on picture), press and turn the control knob (n°3 on picture) anti-clockwise in front of the high flame symbol. Maintain the knob pressed for about 10 seconds.

During cooking, the temperature can be modulated thanks to the power control knob (n° 3 on picture) from high to low flame (to avoid phenomenon of overcooking)

A safety thermocouple cuts the gas supply if one of the burner is extinguished.

The low flame of the appliance is pre-adjusted in the factory, it must not be changed.



1 Burner

2 Spit switch

3 Power control knob + on/off

4 Halogen lamp switch

- Do not touch the hot surfaces of the appliance.
The temperature can be very important when the appliance is working. Always use handles and control knobs.
- Do not use the appliance for other functions than determined use.
- The pipe or hose (maximum length : 1.5m) has to be in conformity with the national requirements, checked regularly and replaced if necessary.
- Do not leave the pipe or hose (purchase separately from a specialised shop) in the contact of hot surfaces.
- Do not bend or clip the pipe or hose.
- The appliance should not be used close to combustible materials.
- During use, look after not to obstruct hearings of aeration of the appliance.
- Entrust compensations only to a skilled person.
- The components sealed by the manufacturer must not be modified.
- Use only spare parts of origin.
- At the end of cooking, before cleaning the appliance, do not forget to disconnect the gas inlet.

2. CONTENTS OF CARDBOARD PACKAGING

- Device: A rotisserie
- Accessories:
 - Two spits holder
 - Two spits RBG 80 (3 RBG 120/5 RBG 200)
 - Two s/steel forks set RBG 80 (3 RBG 120/5 RBG 200)
 - A juice collecting tray
 - A set of natural gas injectors (burner)
 - The present note

See exploded views for each models at the end of the document.

Table of contents	Symbols signification	16
	Security instructions	17-18
	Contents of cardboard packaging	18
	Conformity of use	19
	Way of functioning	19
	Functioning and handling	20-23
	Cleaning and maintenance	23-24
	Technical specifications	24
	Guarantee	24-25
	Exploded view and part list	26-31

Symbols signification



WARNING: read the instructions before using the machine



The packaging of this product is recyclable and must be sorted

Congratulations for the acquisition of this upmarket appliance made in France. You chose an appliance which alloys the best technical qualities with a big user-friendliness. We wish you the biggest contentment.

1. SECURITY INSTRUCTIONS

Please respect these instructions scrupulously to avoid any risk of fire, scald or other wounds and damage. During the use of this appliance, fundamental circumspection of security must always be noticed, such as:

- Never leave the machine working without any watching.
- Take into account the instructions to be systematically kept with the appliance.
- Install the appliance always in instructions respect. A 30 cm distance minimum with the partition or the wall is necessary. Respect a minimum distance of 80cm in front of the machine (High temperatures)
- Install the appliance in some suitably ventilated premises with a sufficient ventilation to prevent the training of inadmissible concentrations of harmful substances for the health.
- Protect the appliance from direct light of the sun, frost and humidity.
- Never leave the appliance within the reach of children or disabled persons without surveillance.
- Ensure that only trained personnel operate the appliance.
- Never move the appliance when it is working or when the burners are still hot.